

# ANNEXE N°4 AU CCTP du DAF\_2025\_000910

## Critères microbiologiques applicables pour les autocontrôles

(Extrait du guide pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire – version 6 du 04 octobre 2024)

Entrées froides **associant des produits d'origine animale et/ou à base de végétaux cuits ou crus**  
(exemples : assiette de charcuterie, salade piémontaise au jambon, taboulé de la mer, etc.)

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES (en unité formant colonie)	
	m	M
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	m = M = 100 ufc/g ou non détectée pour produit dont DLC > 5 jours	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(\*) uniquement si la préparation contient des végétaux cuits.

### Pâtisseries et crèmes desserts

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Microorganismes aérobies à 30 °C	1 000 000 ufc/g	3 000 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g ou non détectée pour produit dont DLC > 5 jours	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(\*) uniquement si la préparation contient des féculents

Produits mixés à froid et servis sans étape d'assainissant ultérieure  
(exemples : smoothie, gaspacho fait maison, etc.)

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	m = M = 100 ufc/g ou non détecté pour produit dont DLC > 5 jours	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(\*) uniquement si la préparation contient des végétaux cuits.

### Plats cuisinés, ayant été soumis à refroidissement rapide

MICROORGANISME	LIMITES FIXEES	
	m	M
Microorganismes aérobies à 30 °C	1 000 000 ufc/g	3 000 000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	1 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Clostridium perfringens</i>	10 ufc/g	100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Non détecté dans 25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g	
(*) <i>Bacillus cereus</i> présumés	100 ufc/g	1 000 ufc/g

(\*) uniquement si la préparation contient des produits végétaux.